l'Officina del gusto

PIZZERIA RISTORANTE

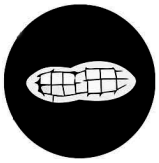
L'amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre
da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche dalla fantasia.

Paul Mehls

Inquadra il qr code
per visualizzare il menu

Allergeni

Arachidi



Crostecei



Frutta a guscio



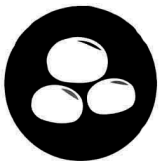
Glutine



Latte e derivati



Lupini



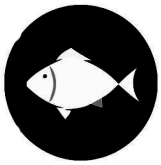
Molluschi



Senape



Pesce



Sedano



Sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Soia



Uova e derivati



In base alla stagionalità alcuni prodotti ittici potrebbero essere surgelati o subire trattamento termico di abbittimento

OSPITALITÀ ITALIANA

Menu senza glutine

Gluten free menu

Antipasti - Appetizers

GF **Battuta di fassona su sedano croccante, maionese allo zenzero e tuorlo marinato** ..... € 9,00
Fassona beef tartare on crunchy celery, ginger mayonnaise and marinated yolk

GF **Rotonda cotta rosa in salsa tonnata** ..... € 10,00
Meat cooked rare with tuna sauce

GF **Sformatino di verdure con fonduta** ..... € 9,00
Vegetable flan with fondue

Primi - Starters

GF **Risotto bontà di mare** ..... € 13,50
Fish Risotto

GF **Pennette all'ortolana** ..... € 10,00
Penne with garden vegetables

Secondi - Main courses

GF **Tagliata di fassona ai tre sali** ..... € 16,00
Fassona filet with three salts

GF **Barchetta di branzino farcita con verdurine di stagione** ..... € 16,00
Sea bass stuffed with seasonal vegetables

Dessert

Dessert del giorno ..... € 5,00
Dessert of the day

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Menu senza glutine

Gluten free menu

Pizze
Pizzas

GF	**Margherita** *tomato, mozzarella*	€ 9,50
GF	**Prosciutto** *tomato, mozzarella, ham*	€ 10,00
GF	**Prosciutto e funghi** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) *tomato, mozzarella, ham, mushrooms*	€ 11,00
GF	**Würstel e patatine** *tomato, mozzarella, würstel, french fries*	€ 10,00
GF	**Ortolana** *tomato, mozzarella, vegetables*	€ 10,00
GF	**Quattro formaggi** *tomato, mozzarella, mixed cheese*	€ 10,00
GF	**Parma** *tomato, mozzarella, Parma's ham*	€ 12,00

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Antipasti

Di terra • from the land

Battuta di fassona su sedano croccante, maionese allo zenzero e tuorlo marinato ..... € 9,00
Fassona beef tartare on crunchy celery, ginger mayonnaise and marinated yolk

Sformatino di verdure con crema di acciughe e crumble di pane ..... € 9,00
Vegetable flan with anchovy cream anche bread crumble

Rotonda cotta rosa con salsa tonnata ..... € 10,00
Meat cooked rare with tuna sauce

Cipolla ripiena alla piemontese (salsiccia, raschera e amaretti) ..... € 9,00
Stuffed onion in Piedmontese style (sausage, raschera and amaretti biscuits)

Di mare • from the sea

Insalata di mare con bruschetta ..... € 12,00
Seafood salad with bruschetta

Baccalà mantecato con polenta scottata e bagnacaoda ..... € 10,00
Creamed cod with seared polenta and bagnacaoda

Cozze in guazzetto con polpettine di melanzane, pane della Basilicata e pecorino ..... € 10,00
Stewed mussels with eggplant meatballs, Basilicata bread and pecorino

Sformatino di polpo e patate su crema di borlotti, e pomodorini confit ..... € 12,00
Octopus and potato flan on borlotti cream, and confit cherry tomatoes

Degustazione di delizie marinare ..... € 15,00
Platter of seafood delights

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Primi

Di mare • Starters from the sea

Spaghetti all'ammiraglio ..... € 13,50
Spaghetti all'ammiraglio

Spaghetto alle vongole,
scorza di limone di Sorrento e bottarga ..... € 13,00
Spaghetti with clams, lemon peel from Sorrento and bottarga

Linguina al sugo nero di seppia su vellutata di peperoni gialli
e briciole di pane aromatico ..... € 12,00
Linguina with cuttlefish ink sauce on a cream of yellow peppers and aromatic bread crumbs

Risotto con riduzione d'arancio, burrata,
tartar di gambero rosso di Mazzara ..... € 13,00
Risotto with orange reduction, burrata, red shrimp tartar from Mazzara

Linguine all'astice ..... € 16,00
Lobster linguine

Su prenotazione

Paella alla Valenciana ..... € 18,00
Valencia style paella

Paella di pesce ..... € 18,00
Fish paella

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Primi

Di terra • Starters from the land

Spaghetti quadrato Rummo alla puttanesca con burratina pugliese ..... € 10,00
Rummo square spaghetti "puttanesca" style with Apulian burratina

Tortellone patate pancetta e raschera al burro e timo su crema di zucca ..... € 11,00
Tortelloni with potatoes, bacon and butter and thyme raschera on pumpkin cream

Gnocchetti guanciale, gorgonzola e pistacchi ..... € 9,00
Gnocchetti with bacon, gorgonzola and pistachios

Risotto mantecato al fondo bruno ..... € 10,00
Risotto with brown veal stock

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Secondi

Di terra • Main courses fron the land

Filetto glassato alla Toma di Roccaverano e prataioli trifolati ..... € 16,00
Glazed fillet with Toma di Roccaverano and mushrooms

Madama La Piemonteisa, 500 g circa ..... € 25,00
Madama La Piemontesa beef, about 500 g

Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura allo cherry su crauti viola, uvetta e pinoli ..... € 14,00
Duck cooked at low temperature to cherry on purple sauerkraut, raisins and pine nuts

Tagliata di Fassona ai 3 sali ..... € 16,00
Filet beef with 3 salts

Grigliata mista di carne ..... € 16,00
Mixed grill of meat

Di mare • Main courses fron the sea

Tataki di tonno al pistacchio con salsa di soia e yogurt ..... € 16,00
Pistachio tuna tataki with soy sauce and yogurt

Filetto di dentice scottato su crema di zucca cime di rapa e sale di prosciutto di Parma ..... € 14,00
Scalded snapper fillet on pumpkin cream, turnip tops and salt of Parma ham

Barchetta di branzino farcita con verdurine di stagione ..... € 16,00
Sea bass stuffed with seasonal vegetables

Fritto misto con paranza e verdurine in tempura ..... € 14,00
Mixed fried fish and tempura vegetables

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Contorni

Side dishes

Verdure alla griglia ..... € 4,50
Grilled vegetables

Verdure lesse ..... € 4,50
Boiled vegetables

Insalata mista ..... € 4,50
Mixed salad

Patate fritte ..... € 4,00
French fries

Patate al forno ..... € 4,50
Roast potatoes

Le nostre insalatone

Our salads

Insalata verde, parmigiano, sedano, carote, bresaola, rucola ..... € 9,00
Green salad, parmesan, celery, carrots, bresaola, rocket

Insalata verde, radicchio, fontina, prosciutto crudo, patate lesse, rucola, noci ..... € 9,00
Green salad, radicchio salad, fontina cheese, raw ham, boiles potatoes, rocket, walnuts

Insalata verde, patate lesse, mais, carote
pomodoro, mozzarella, rucola ..... € 9,00
Green salad, boiled potatoes, corn, carrots, tomatoes, mozzarella, rocket

Insalata verde, mozzarella, tonno, pomodoro
uova sode, mais, olive, carote, acciughe, rucola ..... € 9,00
Green salad, mozzarella, tuna, tomatoes, hard-boiled eggs, corn, olives, carrots, anchioves. rocket

Insalata verde, radicchio, gamberetti, patate lesse
crostini, carote, uova sode, rucola, mele ..... € 9,00
Green salad, radicchio salad, prawns, boiled potatoes, croutons, carrots, hard-boiled eggs, rocket, apples

Insalata verde, radicchio, salmone affumicato,
crostini, cuore di palma, rucola ..... € 9,00
Green salad, radicchio salad, smoked salmon, croutons, heart of palm, rocket

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Formaggi

Cheese

Selezione di formaggi dop
con cugnà di frutta fresca e nocciole ..... € 12,00
Selection of DOP cheeses with fresh fruit and hazelnuts

Menu Bimbi

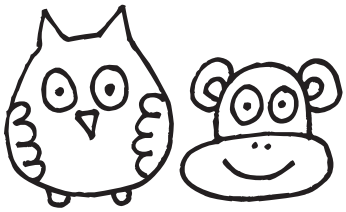
CHILDREN'S MENU



Gnocchi alla panna o al pomodoro
Gnocchi with cream or tomato

Pennette al pomodoro
Pennette pasta with tomato

Milanese di pollo
Breaded chicken fillet



Hamburger panino
Hamburger

Patatine fritte
French fries

Patate al forno
Roast potatoes

Un primo e un secondo a scelta con bibita ..... € 13,00
Choice of first and main course with a drink

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Pizze



Burrata (pomodoro, crudo, burratina, basilico) ..... € 8,50
tomato, raw ham, burrata cheese, basil

Officina (pomodoro, mozzarella, cime di rapa, salsiccia, scamorza affumicata) ..... € 8,00
tomato, mozzarella, turnip greens, sausage, smoked scamorza cheese)

Margherita (pomodoro, mozzarella) ..... € 5,00
tomato, mozzarella

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe) ..... € 6,50
tomato, mozzarella, anchovies

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto) ..... € 6,00
tomato, mozzarella, ham

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) ..... € 7,00
tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salamino) ..... € 8,50
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi) ..... € 8,50
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

Greca (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive) ..... € 7,50
tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives

Bismark (pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova) ..... € 7,00
tomato, mozzarella, ham, eggs

Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) ..... € 8,00
tomato, mozzarella, mixed cheese

Viennese (pomodoro, mozzarella, würstel) ..... € 6,00
tomato, mozzarella, würstel

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
In addition to the traditional sough, all the pizzas can be made with whole dough

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Pizze



Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante calabro) ..... € 6,00
tomato, mozzarella, calabrian spicy salami

Contadina (pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine) ..... € 8,00
tomato, mozzarella, aubergines, peppers, courgettes

Bufala (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico) ..... € 8,50
buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

Frutti di mare (pomodoro, cozze, vongole, seppioline, moscardini, gamberetti, pomodoro fresco) ..... € 10,00
tomato, mussels, clams, cuttlefish, baby octopus, shrimps, fresh tomato

Focaccia Officilla (stracchino e prosciutto crudo) ..... € 8,50
stracchino cheese and raw ham

Monviso (mozzarella, stracchino, rucola) ..... € 7,50
mozzarella, stracchino cheese, rocket

Rustica (pomodoro, prosciutto crudo, pecorino, olio, origano) ..... € 8,00
tomato, raw ham, pecorino cheese, oil, origan

Mack-chips (pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte) ..... € 7,50
tomato, mozzarella, würstel, french fries

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, parmigiano) ..... € 7,50
tomato, mozzarella, aubergines, sausage, parmesan cheese

Polifemo (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodoro fresco, scaglie di parmigiano) ..... € 8,50
tomato, raw ham, rocket, fresh tomato, flakes of parmesan cheese

Estate (pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini, bocconcini di mozzarella, basilico) ..... € 7,50
tomato, mozzarella, ham, cherry tomatoes, morseles of mozzarella, basil

Lucana (pomodoro, mozzarella, pecorino di Fiorenza, salame lucano) ..... € 7,00
tomato, mozzarella, Fiorenza pecorino cheese, salami from Lucania

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
con 1 € euro di maggiorazione sul prezzo della pizza
In addition to the traditional sough, all the pizzas can be made with whole dough with 1€ surcharge on the pizza price

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Pizze



Boscaiola (mozzarella, porcini, prosciutto crudo) ..... € 9,00
mozzarella, porcini mushrooms, raw ham

Elisa (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, gorgonzola) ..... € 8,00
tomato, mozzarella, pancetta, onion, gorgonzola cheese

Gorgonzola e pere (bianca) ..... € 8,00
white pizza with gorgonzola cheese and pears

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) ..... € 7,00
tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Corona (mozzarella, scamorza, salamino, pomodoro fresco) ..... € 7,50
mozzarella, scamorza cheese, spicy salamy, fresh tomato

Langarola (mozzarella, broccoli, salsiccia, scaglie di Grana) ..... € 8,00
mozzarella, broccoli, Bra sausage, Grana Padano flakes

Carmata (pomodoro, mozzarella di bufala, speck, salame calabro, cipolla, olio, origano) ..... € 9,50
tomato, buffalo mozzarella, speck, calabrian spicy salami, oniom, oil, origan)

Calabra (pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla di Tropea) ..... € 7,50
tomato, mozzarella, 'nduja spicy salami, Tropea onions

Italia (pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla di Tropea, funghi porcini) ..... € 9,00
tomato, mozzarella, salami, Tropea onions, porcini mushrooms

Pizza mezzometro (due/tre gusti) ..... € 19,00

Pizza mezzometro margherita ..... € 15,00
tomato, mozzarella

Oltre all'impasto tradizionale, tutte le pizze si possono avere con impasto integrale
In addition to the traditional sough, all the pizzas can be made with whole dough

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Dessert



Tutti i dessert
vengono variati settimanalmente dall'Officina ..... € 5,00
All desserts are changed weekly at Officina

Tris di dolci ..... € 8,00
Tris of desserts

Gelati artigianali (secondo il periodo vengono variati) ..... € 5,00
Artisan ice cream - flavours vary depending on the season

Cioccolato / Chocaolate
Nocciola / Hazenut
Fragola / Strawberry
Crema / Cream

Sorbetto ..... € 5,00
Sorbet

Limone / Lemon

Frutta di stagione o macedonia ..... € 5,00
Season fruit or fruit salad

Coperto € 2,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Birre artiginali

Homemade beers

Lumina 33 cl. (American Pale Ale, Birra bionda) — *Birrificio Civale* ..... € 5,00
American Pale Ale, blonde beer

Mervisa 33 cl. (Birra ambrata) — *Birrificio Civale* ..... € 5,00
Amber beer

Chiara 50 cl. — *Bier du Moulin* ..... € 6,00
White beer

Ambrata 50 cl. — *Bier du Moulin* ..... € 6,00
Amber beer

Weiss Hell 50 cl. (Birra bianca) — *Kloster, Germania* ..... € 7,00
Blonde beer

Cleopatra 50 cl. (Birra bionda) — *Anima* ..... € 7,00
Blonde beer

Newton 50 cl. (Birra ambrata) — *Anima* ..... € 7,00
Amber beer

11,2 Pizza 50 cl. — *Grado Plato* ..... € 8,00
Blonde beer

Birre senza glutine

Gluten free beers

Ioi 50 cl. — *Birrificio Cjulia* ..... € 8,00
Gluten-free Ioi

Estrella 33 cl. (Birra chiara lager) ..... € 5,00
Light beer

OSPITALITÀ ITALIANA

Bibite e birre

Sodas and beers

Coca Cola alla spina piccola	33 cl.	€ 3,00
Coca Cola alla spina media	40 cl.	€ 4,00
Coca Cola in lattina	33 cl.	€ 3,00
Sprite in lattina	33 cl.	€ 3,00
Té in lattina	33 cl.	€ 3,00
Succhi di frutta		€ 3,00
Acqua Lurisia	50 cl.	€ 1,50

Birra alla spina piccola rossa - Grinberg	30 cl.	€ 3,50
Birra alla spina media rossa - Grinberg	40 cl.	€ 5,00
Birra alla spina piccola chiara - Carlsberg	30 cl.	€ 3,00
Birra alla spina media chiara- Carlsberg	40 cl.	€ 4,50

Digestivi

Digestive

Amari	€ 3,00
Grappe	€ 4,00
Grappe invecchiate	€ 5,00
Cognac	€ 5,50
Caffè	€ 1,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Le Bollicine

Sparkling wines

Prosecco doc Treviso extradry	Vigna Dogarina	€ 16,00
Prosecco Valdobbiadene brut	Terre San Venanzio	€ 17,00
Prosecco Valdobbiadene extrady millesimato	Val d'Oca	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene superiore Cartizze brut	Terre San Venanzio	€ 30,00
Brut Basilicata Il Passaggio	Cantina del Notaio	€ 18,00
Alta Langa brut	Fontanafredda	€ 25,00
Trento doc millesimato brut	Altemasi	€ 26,00
Franciacorta brut Saten	Bersi Serlini	€ 32,00
Franciacorta brut Rosa Rosae	Bersi Serlini	€ 32,00
Franciacorta brut Cuvée Prestige	Cà del Bosco	€ 45,00
Franciacorta brut Alma	Bellavista	€ 50,00
Champagne brut Grand Cru	Encry	€ 82,00
Champagne brut Blanc de Blancs Terre d'Emotion	Charpentier	€ 55,00
Champagne brut Première	Roederer	€ 79,00
Champagne brut R	Ruinart	€ 90,00
Champagne brut millesimato	Dom Perignon	€ 288,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Vini Bianchi

White wines

Piemonte

Bianco della casa	Il Bardo	€ 9,00
Roero Arneis	Giacomo Vico	€ 16,00
Roero Arneis Seminari	Nino Costa	€ 14,00
Roero Arneis Bricco delle Ciliegie	Almondo	€ 24,00
Langhe Chardonnay	Viberti	€ 16,00
Langhe Favorita	Vielmin	€ 13,00
Langhe Favorita	Giacomo Vico	€ 15,00
Langhe Favorita Fallegro	G. Gagliardo	€ 20,00
Gavi di Gavi Bobo	La Scolca	€ 20,00
Erbaluce di Caluso la Rustia	Orsolani	€ 18,00
Langhe Nascetta	Diego Conterno	€ 21,00
Timorasso Derthona	W. Massa	€ 28,00

Lombardia - Liguria

Chardonnay Camarà	Tenuta Mazzolino	€ 16,00
Lugana	Cà dei Frati	€ 17,00
Pigato	Ramoino	€ 20,00

Veneto - Trentino Alto Adige

Soave classico	Le Battistelle	€ 20,00
Muller Thurgau	Bottega Vinai	€ 15,00
Gewurztraminer	Meran	€ 20,00
Gewurztraminer Joseph	Hofstatter	€ 24,00

Vini Bianchi

White wines

Marche - Abruzzo

Verdicchio Castelli di Jesi Le Vaglie	Santa Barbara	€ 18,00
Pecorino	Illuminati	€ 13,00

Campania - Puglia

Falanghina Beneventano	Cantina Monaci	€ 17,00
Greco di Tufo	Cantina Monaci	€ 17,00
Lacryma Christi del Vesuvio	Mastroberardino	€ 16,00
Fiano Minutolo "Rampone"	I Pastini	€ 17,00

Basilicata - Calabria

Basilicata bianco	Re Manfredi	€ 18,00
Basilicata bianco Il Preliminare	Cantina del Notaio	€ 18,00
Cirò bianco	Librandi	€ 13,00

Sicilia - Sardegna

Grillo bio Kebrilla	Fina	€ 16,00
Kiké (traminer-sauvignon)	Fina	€ 18,00
Grecanico bio Sketta	Cantina Marilina	€ 18,00
Vermentino Gallura S'Eleme	Cant. Vermentino Monti	€ 15,00
Vermentino Sardegna Cala Silente	Santadi	€ 18,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Vini Rossi del Piemonte



Red wines from Piedmont

Dolcetto d'Alba Colombé	Ratti	€ 15,00
Dolcetto d'Alba superiore	Viberti	€ 16,00
Dolcetto d'Alba	Pio Cesare	€ 21,00
Dogliani Sorì di but	A. M. Abbona	€ 15,00
Dogliani San Luigi	Chionetti	€ 17,00
Cremes	Gaja	€ 45,00
Langhe Barbera	La Fusina	€ 12,00
Barbera d'Alba	Viberti	€ 16,00
Barbera d'Alba	G.D. Vajra	€ 23,00
Barbera d'Alba	Aldo Clerico	€ 18,00
Barbera d'Asti sup. Tre Vescovi	Vinchio Vaglio	€ 16,00
Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone	Braida	€ 70,00
Langhe Nebbiolo	Viberti	€ 20,00
Langhe Nebbiolo	Pio Cesare	€ 29,00
Langhe Nebbiolo Ginestrino	Conterno Fantino	€ 29,00
Langhe Nebbiolo	G. D. Vajra	€ 25,00
Langhe Nebbiolo Gambarin	Montaribaldi	€ 20,00
Langhe Nebbiolo	Borgogno	€ 22,00
Langhe Nebbiolo Ochetti	Ratti	€ 25,00
Sito Moresco	Gaja	€ 66,00
Grignolino d'Asti Arlandino	Tenuta S. Caterina	€ 15,00
Barbaresco Karmico	Mustela	€ 35,00
Barbaresco Palazzina	Montaribaldi	€ 32,00
Barbaresco riserva	Produttori Barbaresco	€ 60,00
Barbaresco	Gaja	€ 280,00
Barolo	Aldo Clerico	€ 38,00
Barolo Marcenasco	Ratti	€ 58,00
Barolo Cannubi	Tenuta Carretta	€ 62,00
Barolo	Pio Cesare	€ 85,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Vini Rossi dall'Italia



Red wines from Italy

Veneto - Trentino Alto Adige

Valpolicella ripasso	Viviani	€ 27,00
Amarone Proemio	Santi	€ 56,00
Lagrein Dunkel	Bottega Vinai	€ 20,00
Pinot nero sup. Brusafer	Cavit	€ 22,00

Toscana

Chianti classico Capotondo	Fatt. Castelvecchi	€ 24,00
Toscana rosso Le Volte	Tenuta L'Ornellaia	€ 32,00
Bolgheri Il Bruciato	Antinori	€ 32,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	Antinori	€ 69,00
Tignanello	Antinori	€ 120,00
L'Ornellaia	Tenuta L'Ornellaia	€ 220,00
Sassicaia	Tenuta San Guido	€ 290,00

Abruzzo - Basilicata

Montepulciano d'Abruzzo Ilico	Illuminati	€ 16,00
Aglianico Taglio del Tralcio	Re Manfredi	€ 18,00
Aglianico del Vulture Il Sigillo	Cantina del Notaio	€ 60,00
Basilicata rosso L'Atto	Cantina del Notaio	€ 19,00

Sicilia - Sardegna

Nero d'Avola bio	Fina	€ 15,00
Etna rosso Barbazzale	Cottanera	€ 16,00
Cannonau Kiri	Cant. Vermentino Monti	€ 16,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Vini Rosati



Rosè wines

Rosato della casa	Il Bardo	€ 10,00
Langhe rosato	Nino Costa	€ 15,00
Rosa dei Frati	Cà dei Frati	€ 19,00
Basilicata rosato	Re Manfredi	€ 18,00

Vini Dolci e Passiti



Sweet wines

Moscato d'Asti	Mustela	€ 17,00
Moscato d'Asti	Viberti	€ 15,00
Passito di moscato Mellis lt 0,5	La Ganghjia	€ 21,00
Passito Pantelleria Ben Ryé lt. 0,375	Donnafugata	€ 40,00

OSPITALITÀ ITALIANA

Mezze Bottiglie

Half bottles

Roero Arneis	Deltetto	€ 10,00
Langhe favorita	Deltetto	€ 9,00
Gavi di Gavi	La Scolca	€ 10,00
Rosa dei frati	Cà dei Frati	€ 10,00
Dolcetto d'Alba Niurin	Mustela	€ 8,00
Barbera d'Alba Rubia	Mustela	€ 9,00
Langhe Nebbiolo	Silvio Grasso	€ 10,00


Pizzeria Restaurant
style
creativity
courtesy
atmosphere
flavors
trendy